

MENU

Terre

52 € /pers

ENTRÉE

Foie gras au torchon maison sur toast, 8 sa mâche
vinaigrette huile de noisette

PLATS

Suprême de poulet fermier rôti, sauce morilles
accompagné de gratin dauphinois & julienne de légumes

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages régionaux
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

DESSERT

Cookie menthe 8 pépites de chocolat
avec sa chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

 *La Villa*

RESTAURANT / DINER-SPECTACLE

Menus

diner-spectacle

MENU

Meat

52€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

ENTRÉE

Salade fraîcheur

salade verte, tomates dés, oignons rouges, suprêmes d'oranges et pamplemousse, truite fumée, ravioles frits

PLAT

Steak de thon mariné et grillé

accompagné de riz basmati & julienne de légumes

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages régionaux

(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

DESSERT

Cookie menthe & pépites de chocolat

avec sa chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

MENU

Végé

52€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

ENTRÉE

Falafel menthe & coriandre

salade verte, tomates, oignons rouges

PLAT

Nouilles chinoises sautées aux légumes

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages régionaux

(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

DESSERT

Salade de fruits frais de saison

MENU

Toilé

62€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

ENTRÉES

Foie gras au torchon maison sur toast, & sa mâche
vinaigrette huile de noisette

ou

Salade fraîcheur

*(salade verte, tomates dés, oignons rouges, suprêmes d'oranges et pamplemousse,
truite fumée, raviolis frits)*

ou

Salade périgourdine

(salade verte, tomates, pignons de pin, gésiers confits, magret fumé, escalope de foie gras)

PLATS

Suprême de poulet fermier rôti, sauce morilles
(accompagné de gratin dauphinois & julienne de légumes)

ou

Steak de thon mariné et grillé

(accompagné de riz basmati & julienne de légumes)

ou

Filet de boeuf aux morilles
gratin dauphinois & julienne de légumes

FROMAGE

Assiette de fromages régionaux
(Saint Marcellin IGP, Bleu du Vercors IGP)

DESSERTS

Macaron chocolat, coulant caramel

ou

Cookie menthe & pépites de chocolat
avec sa chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger

MENU

P'TIT Cabaret

22€ /pers

MENUS D'INER SPECTACLE

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

BOISSON

Une boisson au verre au choix
(Coca-Cola, thé glacé ^{Fait maison}, Orangina, sirops, jus de fruits)

PLAT

Fish & chips
Cabillaud pané et frites fraîches

DESSERT

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly